

# Topinambur-Suppe

asiatischer Art



Marburgs höchster Punkt ist der Kaiser-Wilhelm-Turm, im Volksmund auch "Spiegelslustturm" genannt. Freiherr von Spiegel zu Desenberg erbaute hier Anfang des 19. Jahrhunderts einen Eisenpavillon, in dem Tanz- und Musikveranstaltungen statt fanden. Nach der Eröffnung des Turmes im Jahre 1890 fanden auf dem Vorplatz die Volksfeste für die Bevölkerung der Stadt Marburg und Umgebung statt. Mit unserem Café möchten wir diese Tradition wieder aufleben lassen durch Kulturveranstaltungen, Tanz, Musik und Gastronomie.

Jeweils am zweiten Sonntag im Monat findet im Turm-Café ein Brunch statt, zu dem auch immer eine Suppe serviert wird. Um zu entscheiden, welche Suppe serviert wird, kochen und probieren wir im Team die verschiedensten Suppen. Diese Topinambur-Suppe war für uns und auch unsere Gäste in letzter Zeit der "Renner". Deshalb möchten wir sie zum Suppenfest auch einem breiten Publikum präsentieren.



- 1kg Topinambur
- 3 Dosen Kokosmilch
- 2 große Zwiebeln
- 1 EL scharfen Curry
- 1/2 TL Ingwer
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Zimt
- Zitronenpfeffer
- 3/4 l Gemüsebrühe
- Salz/Öl
- die kleingeschnittenen Zwiebeln mit dem Curry in Öl anschwitzen
- den geschälten (oft reicht auch gründlich bürsten) und klein geschnittenen Topinambur dazu geben
- Brühe angießen
- mit dem Zimt, Ingwer und Muskat würzen
- das Ganze köcheln lassen bis der Topinambur weich ist, dann pürieren
- die Kokosmilch dazu geben
- mit Zitronenpfeffer und Salz abschmecken, ggf. mit den Gewürzen nachwürzen
- wer möchte, kann die Suppe noch mit süßer Sahne verfeinern

Diese Suppe stammt vom Turm-Café Kaiser-Wilhelm-Turm,  
Hermann-Bauer-Weg 2, 35043 Marburg

